

Desarrollo de soluciones alternativas a los productos probióticos derivados de la leche

Entidad Líder-
Coordinadora:



Contacto: Patricia Calvo Magro
patricia.calvo@juntaex.es

Otras entidades
socias o
participantes



RETO

Desarrollo de soluciones alternativas a los productos probióticos derivados de la leche, especialmente en el diseño de bebidas de frutas y/o vegetales como ingrediente principal, para la obtención de productos de base vegetal lactofermentados con propiedades, probióticas, prebióticas y/o postbióticas, como alternativa para los consumidores que presentan intolerancia a productos lácteos, o población diana con requerimientos nutricionales especiales (población geriátrica, infantil, etc.).

RESULTADOS CONSEGUIDOS

- Nuevas bebidas fermentadas de goji, cereza, goji y cereza, y quinoa.
- Bebidas con carácter probiótico y buena estabilidad microbiológica.
- Bebidas con alto contenido en compuestos bioactivos en consonancia con las tendencias actuales.

